



Mars 2025

	Mánudagur	Þriðjudagur	Miðvikudagur	Fimmtudagur	Föstudagur
3. - 7. mars	Fiskibollur með kartöflum og karrysösu	Saltkjöt og baunir	ÖSKUDAGUR Pizzur	Fiskur í raspi með kartöflum og kokteilsösu	Mexikó kjúklingasúpa með tortilla flögum
	<i>Falafel bollur</i>	<i>Vegan snitsel og sósa</i>	<i>Sama</i>	<i>Vegan kjúklingur</i>	<i>Grænmetissúpa</i>
10. - 14. mars	Soðinn fiskur með kartöflum, rúgbrauði og smjöri	Hakk og spaghettí	Sænskar kjötbollur með kartöflum og sósu 	Ofnbakaður lax með kartöflum og smjöri	Skyr og croissant
	<i>Vorrúllur</i>	<i>Vegan hakk og spaghettí</i>	<i>Kornflex bollur</i>	<i>Vegan hakkréttur</i>	<i>Vegan jógúrt</i>
17. - 21. mars	Nætursaltaður fiskur með rúgbrauði og smjöri	Pottréttur með hrísgrjónum	BBQ kjúklingaleggir með kartöflum og sósu	Plokkfiskur og rúgbrauð	Sveppasúpa og brauð
	<i>Vegan kjúklingur</i>	<i>Grænmetisréttur</i>	<i>Vegan kjúklingaleggir</i>	<i>Blómkálsplökkari</i>	<i>Sama</i>
24. - 28. mars	STARFSDAGUR	Lasagne	Snitsel með kartöflum og sósu 	Fiskifingur með kartöflum og kokteilsösu	Grjónagrautur og slátur
		<i>Grænmetislasagne</i>	<i>Vegan snitsel</i>	<i>Falafel</i>	<i>Grjónagrautur</i>
31. mars	Soðinn fiskur með kartöflum, rófum og smjöri				
	<i>Grænmetisbollur</i>				

Matseðillinn er birtur með fyrirvara um breytingar.

Ávextir og grænmeti með mat á hverjum degi.

Á matseðlinum eru tillögur frá 7. bekk 😊

Már Mortensen Óskarsson - Matreiðslumeistari